



Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Uno champagne di finezza

Descrizione del vino:

Ogni Champagne della Maison è invecchiato sui propri lieviti per almeno 36 mesi (solo 15 mesi sono prescritti), e mostra grande finezza e complessità. La Cuvée de Réserve è il fiore all'occhiello della famiglia, deliziosamente fruttato e succoso, ammaliante e immensamente stimolante. È un eccellente Champagne da aperitivo e un'ottima scelta per accompagnare un pasto.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Fallet Dart
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	72 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Numero di articolo:	10320--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi